

# TRIPLE A<sup>®</sup>

Agricoltori Artigiani Artisti

MOVIMENTO PRODUTTORI NEWS EVENTI APPROFONDIMENTI DIZIONARIO

ITALY - LOMBARDIA

**LINO MAGA**  
LINO E GIUSEPPE MAGA  
BRONI



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

[vigneron giardiniere](#) [humus](#) [contadino](#) [tradizionale](#) [Mappa catastale](#) [2014](#) [vitigni autoctoni](#) [forte pendenza](#) [tufo](#)  
[Croatina](#) [Uva Rara](#) [Vespolina](#) [Ghiaia](#) [vendemmia manuale](#) [lunghe fermentazioni](#) [naturale](#) [lunghissimo invecchiamento](#)  
[botti grandi](#) [bottiglia](#) [mineralità](#) [energia](#) [essenzialità](#) [longevità](#) [eleganza](#) [complessità](#)



## ● MONTEBUONO



### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Tufo e ghiaia con parti maggiormente sabbiose  
**Vitigno:** Croatina 50%, Uva Rara 30%, Vespolina 20%  
**Estensione del vigneto:** 3.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Guyot  
**Densità media ceppi per ha:** 6000  
**Età media del vigneto:** 25 anni  
**Produzione media per ettaro:** 24.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in botti di rovere e macerazione di 7-9 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 7-8 mesi e quindi imbottigliamento.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 6000

## LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora 🍷
- Senza solforosa aggiunta 🚫
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

## ● BARBACARLO 🌿



### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Tufo e ghiaia  
**Vitigno:** Croatina 50%, Uva Rara 30%, Vespolina 20%  
**Estensione del vigneto:** 4.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Guyot  
**Densità media ceppi per ha:** 6000  
**Età media del vigneto:** 50 anni  
**Produzione media per ettaro:** 24.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in botti di rovere e macerazione di 7-9 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 7-8 mesi e quindi imbottigliamento.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 9000